

Aalborg Universitet



**AALBORG UNIVERSITY**  
DENMARK

## **Undersøgelse af Madskoler i Københavns Kommune**

Dal, Johan Kristensen; Hansen, Mette Weinreich

*Publication date:*  
2016

*Document Version*  
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

*Citation for published version (APA):*  
Dal, J. K., & Hansen, M. W. (2016). *Undersøgelse af Madskoler i Københavns Kommune*. Aalborg Universitet.

### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

### **Take down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us at [vbn@aub.aau.dk](mailto:vbn@aub.aau.dk) providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Johan K. Dal & Mette Weinreich Hansen  
 Foodscapes, Innovation & Networks, Aalborg Universitet København

## Undersøgelsen

Denne rapport er et sammendrag og præsentation af de mest centrale og relevante pointer, der er kommet frem gennem en undersøgelse på forskellige madskoler i Københavns Kommune (KK). Hovedvægten har været lagt på at undersøge 4 madskolers erfaringer med organisering på både ledelses og køkkenniveau, daglige udfodringer og sammenhængen mellem køkkenet og skolen øvrige satsninger. Den overordnede idé har været at få en systematisk opsamling af erfaringer til brug ved f.eks. opstart af nye madskoler, men også for at få et overblik over forskelligheden i de eksisterende madskoler.

De københavnske madskoler er bygget op om et koncept, hvor eleverne indgår i madlavningen på skolen, og hvor det er muligt for elever og skolens personale at købe frisklavede måltider til frokost, der lever op til kommunens krav om bl.a. 90% økologi. For at få adgang til dette tilbud skal man dog være tilmeldt ordningen på månedsbasis. Indeholdt i organiseringen er en økonomisk støtteordning, der også kan tilgodese økonomisk trængte familier med rabat eller gratis måltider. Der er pt. tolv madskoler i København, heraf enkelte specialskoler. Samlet set bespiser madskolerne over 2.500 elever om dagen.

Men en madskole er ikke blot en skole med tilknyttet produktionskøkken og bispising, det er tænkt som en skole, hvor *"...maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering."* og *"...har i det hele taget mad, maddannelse og sundhed som en central og integreret del af deres hverdag og af skolens profil udadtil."*<sup>1</sup>

Siden konceptet så dagens lys i 2010 har folkeskolen forandret sig igennem bl.a. folkeskolereformen fra 2013, som har betydet en større reorganisering af lærernes arbejdstid og skolernes generelle organisering. Eleverne går længere tid i skole og der er fokus på at styrke grundfag som dansk og matematik udover ambitioner om at styrke fokus på idræt og bevægelse og fylde den længere skoledag med mere varierende indhold og undervisning i løbet af skoledagen<sup>2</sup>.

Siden 2010 er et større antal skoler desuden blevet madskoler og der ligger en strategisk beslutning i kommunen om at alle nybyggede skoler skal etableres med eget køkken og organiseres som madskoler. På den baggrund har Københavns kommune set det som et passende tidspunkt at gøre status for, hvordan madskolerne selv oplever disse forandringer, om konceptet lever op til dets formål, om der er behov for at udvikle det videre, og hvordan det som model, skal udbredes yderligere på nye skoler fremover. Københavns kommune

<sup>1</sup> <http://www.kbhmadhus.dk/skolemad/madskoler>

<sup>2</sup> <https://www.folkeskolen.dk/531361/reformens-konkrete-forandringer>;  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=161104>

har set fordele i at prioritere madskolerne og ser gerne at flere bliver organiseret på den måde, hvilket understøttes af som børne- og ungdomsborgmester i København Pia Allerslevs udtalelser<sup>3</sup>.

Undersøgelsen er gennemført på fire forskellige madskoler<sup>4</sup> af forskellig socio-demografisk karakter og beliggende i forskellige dele af kommunen. Udvælgelsen af skolerne er foretaget ud fra KK BUF's ønske om at få forskellige typer af skoler med i undersøgelsen og ud fra det kendskab som både KK BUF og Københavns Madhus har til disse skolars prioriteringer, organisering og dagligdag. Indsamlingen af datamaterialet er foregået fra november 2015 til februar 2016. Udgangspunktet for indsamlingen af data og informationer var at skabe et overblik over, hvordan konceptet fungerer i sin helhed. Derfor er der blevet afholdt interviews med både lærere, elever, køkkenpersonale og ledelse. Primært har der været tale om enkeltinterviews, men der har i visse tilfælde været afholdt fokusgrupper (især med børnene) men også interviews med flere lærere på én gang som det gav bedst mening for skolerne og for dagligdagen det pågældende sted. Interviews'ene blev optaget og meningstransskriberet. Analysen er foretaget på baggrund af undersøgelsens formål og vil fremgå af strukturen nedenfor.

Rapporten er opdelt i fire områder i forhold til Københavns kommunes ønsker til at undersøgelsen skulle lægge vægt på daglig organisering, gode og dårlige erfaringer i opstart og drift og erfaringer med at møde ambitionerne om at være mere end et madtilbud: 1) et kapitel om madskole-konceptets fleksibilitet, 2) et om dialogen mellem de forskellige faggrupper på skolerne, 3) et tredje om madkundskabs-undervisningens rolle i forhold til madskolerne og 4) et afsnit om ressourcer og de fysiske rammer på skolerne. Afslutningsvis følger nogle overordnede bemærkninger til madskoler generelt.

## **1.0 Fleksibilitet:**

Folkeskolerne i København er overordnet organiseret på forskellige måder, hvilket også sætter præg på udformningen af madskolekonceptet: af de skoler, der indgår i denne undersøgelse, er én udeskole, en anden er heldagsskole, mens en tredje organiserer undervisningen i temamoduler og bryder stamklassekonceptet i udskoling. Generelt har folkeskoler i Danmark metodefrihed i forhold til at opnå de overordnede læringsmål og derfor kan hver enkelt skole organisere sig ret frit. Dermed er forskelligheden i lokal ledelse og organisering udtalt hvilket gør sammenligninger af vilkår vanskeligere jf folkeskoleloven kapitel 6 § 45.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> <http://politiken.dk/debat/ECE2810888/alle-koebenhavnske-skoler-skal-vaere-madskoler/>

<sup>4</sup> Oversigt over interviews kan findes som bilag

<sup>5</sup> <https://www.retsinformation.dk/Forms/r0710.aspx?id=176327#id73c451e7-10bb-40dc-8fac-311fbc943490>)

Disse forskelle i opbygning, sætter også deres præg på udformningen af madskole-konceptet, da denne undersøgelse viser at madskolerne har en ret forskellig organisering og opbygning på trods af de fælles overordnede rammer. Denne forskellighed i organiseringen er central i at forstå at der ikke er tale om et fasttømret og ensartet koncept, når det når ud i dagligdagen på skolerne.

På skolerne opleves det således primært som fordelagtigt, at konceptet kan tilpasses behovene på de enkelte skoler. Flere understreger at det er meget centralt at de kan tilpasse det til skolen øvrige profil og at det ikke er meningsfuldt at tale om ét koncept til alle skoler. Madskolens organisering modificeres, både efter skoleform, men også efter elevernes, lærernes og ledelsen specifikke behov og prioriteringer i de specifikke demografiske områder eller med de profiler, skolerne befinder sig i og har.

Dette skaber dog også den udfordring, at specifikke ting, der fungerer godt, ikke uden videre kan overføres til andre skoler, da der skal tages forbehold til de forskellige virkeligheder, muligheder og udfordringer, der findes på de enkelte skoler. Rapporten her vil dermed også forsøge at trække bagvedliggende pointer ud af specifikke positive eller negative erfaringer for at formulere læring der kan bruges af andre.

I det følgende udfoldes og diskuteres nogle af de områder, der organiseres forskelligt på skolerne.

### ***1.1 Inddragelse af elever og lærere***

Eleverne er involveret i madskolen på forskellige måder på de forskellige skoler med divergerende muligheder for medbestemmelse, hvilket eleverne de pågældende steder virker overordnet glade for. Fælles er dog Madskolens kernetanke, at elever på skift er med i køkkenet og med i den daglige madlavning, men hvordan dette er løst, er igen forskelligt, både i forhold til antal elever i køkkenet ad gangen, arbejdsopgaver, klassetrin eller blandede aldersgrupper mm.

Ikke alle skoler vægter elevernes medbestemmelse særlig højt: for eksempel udtales det fra både kokke og lærere men delvist også fra elever, at elevernes ønsker til menuen som oftest mindre sunde convenience retter (burger, pizza mm.), eller svært realiserbare retter som fx sushi. Dermed finder nogle af lærere og elever, at eleverne ikke bliver hørt og inddraget i processen i ønskelig grad. Dette er dog tacklet anderledes på en af skolerne, hvor elevernes ønsker forsøges realiseret indenfor en ernæringsrigtig ramme, men med forudsætning af, at de så også spiser grøntsagsfyldt på pizza'en osv. Her ser kokken mulighed for at præge eleverne i en læring af at der følger et ansvar med i at spise sundt samtidig med at de får den ret de ønsker sig.

Eleverne har ikke udelukkende positive meninger om konceptet i forhold til den mad de skal lave og spise. Mens der udtrykkes stor tilfredshed overordnet med det at være på en madskole, nævnes der også forskellige ting, der opleves som

negative, som fx de udfordrende smagsindtryk (kyllingehjerter på pizza), for lidt mad (når der fx serveres kød), eller at der for ofte serveres de samme retter.

## ***1.2 Lærernes rolle i madskolen***

Også lærernes inddragelse i madskolen organiseres forskelligt på de forskellige skoler. Mens det nogle steder handler om at være værter ved bordene og facilitere måltidets afvikling, står lærerne andre steder for dele af serveringen. Ingen af de undersøgte skoler engagerer lærerne i køkkenet under sleve madlavningen. Her der det kun et antal elever der sendes ned i de uger hvor de har ansvaret for produktionen af maden.

Lærernes inddragelse er delvist præget af, hvad de får timer for, og hvor stor en interesse de selv har for mad og måltider. Det er ikke alle steder lærerne i overvejende grad spiser med til madskole-frokosterne, enten fordi de hellere vil spise på lærerværelset og ser frokosten på lærerværelset som deres daglige mulighed for at socialisere og udveksle erfaringer med kolleger, fordi de oplever spiserummet som stressende og larmede, eller fordi de ikke nødvendigvis påskønner maden (mængde, retter, e.l.).

Undersøgelsen viser desuden at de lærere der er engageret i madskolen ofte brænder for at få den ud og bruger mange ekstra timer for at få det til at fungere, mens de giver udtryk for at andre lærere (nogle siger at det også ofte er de lidt ældre lærere) ikke har den samme interesse, og at det afspejles i deres tilgang til madskolen. Alle interviews med ledelse og lærere understreger dog at det for at integrere maden i flere aspekter af skolen, er meget vigtigt med lærernes deltagelse. De danner bro mellem klasseværelse og køkken og har mulighed for at tale maden rolle op i deres tilgang og rolle overfor eleverne. Dog er det også klart, at lærerne ikke kan tvinges til at deltage, hvis de ikke ønsker det eller føler det giver værdi i deres hverdag og undervisning. Et par skoler har taget konsekvensen af den udfordring det er at engagere hele lærerværelset og giver lærerne der deltager som værter i frokosten et pædagogisk måltid som en del af deres løn. Til gengæld forventes det at de deltager aktivt i frokosten.

Det opleves fra lærernes side som svært realiserbart for lærerne at bruge køkkenet og maden til mere end en mulighed for bespisning, da det vil kræve at der skal organiseres undervisningsforløb, som skal koordineres og passes ind, så der er synergi mellem klasselokale og køkken - en opgave, der er ressourcekrævende og medfører ekstra arbejde for både køkken og lærer, mener især lærerne. Dette opleves af de engagerede lærere (ofte madskolekoordinatorer) som sværere i den ny dagligdag underskolereformen og tidligere forløb er i dag mere begrænsede. For en af skolerne i undersøgelsen skole er dagligdagen ikke så påvirket af skolereformen, idet deres organisering allerede inden både skolereform og madskolens implementering var anderledes (aldersblandet og modulbaseret).

## ***1.3 Skolernes socio-økonomiske udfordringer***

Skolerne var som nævnt relativt forskellige i forhold til elevernes socio-økonomiske baggrund. Skolen sammensætning af elever har stor betydning for

de daglige udfordringer som skolen står med og det kommer også til udtryk i madskolernes rolle på skolen. Der tegner sig et billede af at skolerne enten ser madskolen som et sted hvor der skal foregå (mad)dannelse og hvor relativt ressourcestærke elever skal udfordres på smag og viden om mad og økologi eller madskolen som et sted hvor der skal sikres gode og sunde måltider til børn så de har et fundament til at lære eller hvor køkkenet kan fungere som alternativt læringsrum for elever der er udfordret på boglige fag og almindelig klasseundervisning.

Både køkkener, lærere og ledelse nævner spredt muligheden for at inddrage forældrene i madskolen i forskellige sammenhæng, for at få de sunde måltider og madkultur forankret også i hjemmene, så eleverne får støtte hjemmefra til at blive ved med at være tilmeldt madskolen.

Skole	Antal elever på skolen	Antal lever der har mulighed for at få gratis eller nedsat pris på måltider <sup>6</sup>	% del af elever med mulighed for gratis eller nedsat pris på måltider	% andel af elever på skolen der er tilmeldt skolemaden
#1	413	96	23 %	64
#2	566	56	10 %	40 <sup>3</sup>
#3	695	83	12 %	54 <sup>7</sup>
#4	520	120	23 %	68

Tabel1: Oversigt over skolernes elevtal, brugerprocenter og elever berettiget til støtte (Tal er uddrag fra notat fra Børne- Ungeforvaltningen)

De eksterne omstændigheder er også medafgørende for, om køkkenet fx skal arbejde med at udfordre smagsindtryk eller om det vigtigste parameter bliver, at eleverne skal have et sundt måltid mad, så de potentielt kan have nemmere ved at koncentrere sig i undervisningen.

Således fandt vi at der var to skoler (skole #1 og #4), hvor det at kunne tilbyde et ordentligt måltid til elever der ikke nødvendigvis har mad med hjemmefra var en af de vigtigste funktioner fra skolens side, mens det på de andre skoler var mindretallet. Alt efter om denne rolle havde betydning, var der i højere grad tale om at udfordre madmodet osv.

Muligheden for at få helt eller delvist compensation/fri mad var også italesat og opfattet forskelligt alt efter demografi og beliggenhed.

<sup>6</sup> Antallet af elever der er berettiget til at få støtte er ikke nødvendigvis ens med det antal der får støtte da nogle fravælger at få støtte eller ikke søger om det. Den økonomiske grænse for at få støtte er når den samlede hustandsindkomst er lavere end 360.000 Dkk

<sup>7</sup> Disse skoler forventer en stigning i antallet af elever der tilmeldes idet de netop har udvidet kapaciteten af køkken og spisefaciliteter. Det har været kapaciteten der har begrænset antal tilmeldte hidtil

På skole #1 var det ikke hverken stigmatiserende eller usædvanligt at der var en stor andel af levr der fik maden med tilskud eller gratis mens det på skole #3 blev anset som stigmatiserende og dermed måske ikke anvendt i det omfang der kunne være behov for (lærervurdering).

## **2.0 Dialog:**

Madskolekonceptet lægger op til integration af madproduktion og måltider i andre dele af skolens aktiviteter end selve måltidsøjeblikket, dvs. fx integration i klasseundervisningen, tema-uger, opgaver e.l. For at facilitere dette, skal de forskellige funktioner på skolen, i denne sammenhæng primært køkken og lærere, men også ledelsen og eksempelvis rengøring og betjente, være i dialog med hinanden for at forstå hinandens behov og udfordringer.

Ofte opleves der ikke tid til og fokus på den nødvendige meningsudveksling/forståelse mellem de forskellige funktioner (ledelse, lærere, elever, køkken), hvilket kan skyldes manglende ressourcer til møder og dialog eller manglende opmærksomhed eller prioritering på området. Dog er indtrykket, at forskellige grupper efterspørger øget kontakt, og at erfaringerne fra nogle skoler er, at det bidrager til gensidig forståelse og dermed en bedre udnyttelse af potentialerne, når funktionsområderne lærer hinandens behov at kende, og arbejder sammen om løsninger. Flere steder gives der udtryk for at der eksisterer en form for udtalt hierarki mellem forskellige arbejdsfunktioner, som kan vanskeliggøre samarbejdet og opfattelsen af gensidig respekt. Her vurderes madskolekoordinatoren som en meget central funktion, idet vi fandt at denne person løser daglige konflikter og misforståelser mellem faggrupper.

Vi fandt en tydelig forskel i opfattelse og måder at kommunikere på ved interviews med køkken og lærere, som viser at der på trods af intentioner om et fælles projekt også eksisterer løbende udfordringer som bør tages med i overvejelserne ved organisering af en madskole. Køkkene var generelt mere kritiske i forhold til hvor godt integrationen af køkkenet i skolens øvrige virke var. De udtrykte på alle skolerne en udfordring i at få adgang til klasserummet og de gav udtryk for at de gentagen gange havde forsøgt at få adgang, men at det var svært.

### **2.1 Praktisk organisering - madskolekoordinator**

Vi fandt det gennemgående at kommunikation og dialog afhænger for en stor del af enkelte medarbejders interesse (ildsjæle) eller tildelte arbejdsopgaver (koordinatorer fx), men der efterspørges større bevågenhed på at skabe synergi mellem de forskellige arbejdsområder, da samarbejdet ellers bygges på et spinkelt grundlag og hviler på få skuldre, der også hurtigt kan forsvinde igen, hvis vedkommende fx skifter job eller får andre opgaver på skolen.

Madskolerne er som nævnt ovenfor forskelligt organiseret på de forskellige skoler, hvilket også gør sig gældende i den praktiske organisering; nogle steder falder madskolen og køkkenet direkte under ledelsen, andre steder er der en madskolekoordinator ansat - i hvert fald delvist - for at facilitere og koordinere

med køkkenet. En fast struktur, der kan lette det praktiske arbejde med fx indbetalinger fra forældrene, tilmeldinger mv. virker som en fordel for at køkkenet kan have tilsvarende mere frirum til udvikling

Generelt er madskolekoordinatorerne meget engagerede i at få madskoleprojektet til at lykkes og de bruger meget tid på at løse daglige eller mere overordnede udfordringer. På skole #4 var koordinatoren også integrationskonsulent og havde ikke en lærerfunktion. Hun havde ansvaret for stort set alt der havde med madskolen at gøre, inklusiv alt praktisk ift. at søge tilskud eller at sørge for at tilmeldingssystemet fungerede. Dette så anderledes ud på #2 og #3 hvor koordinatorrollen var mere gennemgribende på selve madskoleideen og hvor det praktiske primært var pålagt skolesekretærfunktionen og den administrative ledelse hvilket gav mere luft til at arbejde med ideer om pædagogisk inddragelse af kokke på fagdage osv.

## **2.2 Ledelse**

Ledelsesopbakning nævnes som en vigtig faktor flere steder for at konceptet kan fungere optimalt, dog kan det ikke altid prioriteres i en travl hverdag. På de fire skoler i denne undersøgelse er der forskel på hvad ledelsen siger om vigtigheden af madskolens rolle i skolens hverdag. Skole #1 og #4 virkede begge til at være glade for at tilbyde et godt måltid, men systemet var tænkt mere som et driftssystem og ikke som en profil for skolen. De to skoler gav indtryk af at madskolen var en del af mange hensyn og prioriteringer på skolerne hvor ledelsen på skole # 2 og #3 begge gav indtryk at prioritere madskoleprofilen højt i organisationen.

Der opleves fra alle de interviewede sider en vilje til at samarbejde yderligere på tværs af faggrupper, og at få udnyttet madskole-konceptets potentialer bedre - dog opleves der også en vis resignation i forhold til at få prioriteret tid og timer til for eksempel udvikling af undervisningsmateriale eller fælles aktiviteter, hvilket gør det meget svært at finde tid og muligheder til at udbygge samarbejdet. Dette gælder også på skoler hvor det ledelsesmæssigt italesættes som en hovedprioritet.

## **3.0 Madkundskab og pædagogiske redskaber:**

Alt efter koncept på den enkelte skole, allokeres dele af eller hele undervisningen i madkundskab til timer i køkkenet. Andre steder varetages dele af madkundskabsundervisningen af køkkenpersonale, hvilket kan være med til at skabe en tættere kontakt mellem køkken og elever, men dog også skaber udfordringer for køkkenerne, der først og fremmest forventes at levere et output i form af daglige måltider til alle elever tilmeldt ordningen, men samtidig skal varetage pædagogiske opgaver i køkkenet.

Køkkenets primære opgaver på skolen opleves som relativt bundne: det skal levere en eller flere serveringer frokost på et bestemt tidspunkt under bestemte retningslinjer. Samtidig skal eleverne i køkkenet vejledes og undervises, samtidig



med at eleverne skal udvise ganske meget disciplin for at kunne være og fungere i et køkken. Denne balance kan være svær at nå, mener flere af de adspurgte kokke og levner i hvert fald sjældent plads til at lave noget ekstra.

Køkkenerne er i disse daglige pædagogiske opgaver bundet af, at de har nogle skarpe deadlines at møde, hvilket afstedkommer, at elever der ikke yder eller er udisciplinerede i højere grad bliver "sat til side".

Potentielt kan det være svært for køkkenerne at håndtere større udfordringer med de børn, der er i køkkenet, både pga. manglende pædagogiske håndtag og pga. manglende tid. Derfor kan en nærliggende løsning være at "parkere" eleven eller sende vedkommende tilbage til klassen. Køkkenpersonalets pædagogiske redskaber er som oftest tillærte gennem erfaringer i køkkenet med forskellige elever, en tillært viden, der fungerer i dagligdagen, men der er bred enighed om, at det ikke er en nem proces at lære og der efterspørges større muligheder for efteruddannelse på området, pædagogisk input og sparring mm. fra køkkenpersonalets side. Her kunne der være mulighed for at efteruddanne i fællesskab på tværs af skoler eller at skabe sparringsmuligheder mellem køkken og lærerstab.

Eleverne oplever arbejdet i køkkenet på forskellige måder, ikke alle er lige begejstrede og der efterspørges nogle steder mere eller anderledes undervisning i madlavning og madkundskab, da det for den enkelte elev ofte handler om at producere en mindre del af et stort måltid fremfor at lave fx en hel ret selv. Alt efter de fysiske rammer, kan man forestille sig, at madlavnings-stationer, der kan rykkes ud og et køkken, der kan gøres mere fleksibelt, ville kunne gøre undervisningen tilsvarende mere fleksibel. Imidlertid kræver dette - igen - yderligere ressourcer eller overskud fra køkkenpersonalet.

De fleste steder opleves køkkenet som et velfungerende alternativt læringsrum af både lærere og elever, der kan give et løft til især bogligt svagere elever gennem bl.a. det ansvar der ligger i at skulle præsentere og servere et måltid for resten af skolen, men også gennem den mere direkte tone der - ifølge kokkene - kan findes i køkkenerne. På nogle af madskolerne er opgaven med at tage skoletrætte elever ind i en form for praktikperiode en vigtig del af opgaven. Det styrker i endnu højere grad kokkenes behov for at kunne arbejde med de problematikker som den enkelte elev kommer med samtidig med at det understreges at en af styrkerne ved at være i en produktionsenhed fremfor en klasse er at du skal indordne dig under et bestemt regelsæt med tydeligt afgrænsede opgaver og en daglig deadline når maden skal stå på bordet. Dermed er det pædagogiske ikke nødvendigvis den vigtigste egenskab - i hvert fald set fra en ledes synspunkt (skole #2)

Men selvom køkkenet opleves som et godt læringsrum, er der rum til forbedring - integrationen af køkkenet/madskolen i andre fag osv. kan styrkes, hvis konceptet skal hænge sammen mere grundlæggende og maden skal blive en faktor i undervisningen i mere bred forstand. Her ville køkkenpersonalet med større frihed kunne bidrage med erfaringer og undervisning også i klasselokalet, givet de får tid og nævnte pædagogiske virkemidler. To skoler der aktivt har sat

fokus på kokkenes pædagogiske kompetencer. En skole (#2) har en kok der efteruddanner sig i pædagogik og én skole (#3) arrangerer møder mellem AKT lærere og kokke på pædagogiske dage.

#### **4. Fysiske rammer og ressourcer**

Flere steder opleves der problemer med de fysiske rammer, der enten er blevet for trange eller har vist sig ikke at være egnede til at opfylde de basale ideer med konceptet og dermed er med til at forhindre en udfoldelse af konceptets potentiale (2 af de besøgte skoler – skole #2 og #3 - var under ombygning pga for lille kapacitet, en anden skole angiver at have nået den maksimale kapacitet for køkkenets output). Samtidig opleves der fra flere sider som nævnt et behov for flere ressourcer til tilrettelæggelse, daglig drift og eller videreudvikling af konceptet. Det virker som en generel problematik at der i alle tilfælde har været 'underdimensioneret' på køkkenet kapacitet i forhold til antallet af spisende elever. Både med hensyn til selve køkkenets kapacitet en også i forhold til arealet til spisning. Denne del er ikke blevet undersøgt dybere men der virker til at være tale om både fysiske og budgetmæssige begrænsninger i første omgang. Dog har der været behov for yderligere investeringer efterfølgende som følge af ordningens succes eller køkkenets behov for eksempelvis ovne der har stærkstrøm for at være anvendelige.

Flere kokke giver udtryk for at de mener at skolerne ville have glæde af i opstartsfasen at inddrage af videnspersoner med erfaring fra andre køkkener/madskoler til at hjælpe med selve udformningen af de fysiske rammer i både køkken og spiseområde. Erfaringer på de forskellige skoler har vist, hvilke praktiske løsninger, der har været til gavn og hvilke, der har vist sig ikke at fungere. Også i opstartsfasen kan det være nødvendigt at afsætte mere tid til samarbejde og dialog mellem parterne for at udfolde konceptet yderligere og samtidig skabe forankring og ejerskab hos både køkkenpersonale og de andre indragne faggrupper.

Der ligger et implicit dilemma i opstarten af madskolerne, der ikke forud har et køkken, i at de ikke kan inddrage eksempelvis kokkene i den praktiske udformning af køkkenet selvom de ville have kvalificeret viden at bidrage med sådan som de selv ser det i denne undersøgelse. De bliver oftest først ansat efter køkkenet er bygget og madskolen skal opstartes i praksis.

Prisen for måltiderne er nogenlunde fastlagt til omkring 20 kr hvilket gør at de ekstraomkostninger der er forbundet med at producere måltidet dækkes af skolens øvrige budget samt af støtte fra kommunen (den direkte støtte til madskolerne som temaskoler er dog bortfaldet). Det er derfor vigtig ifølge den administrative leder på skole #3 at pointere at omkostningerne ved at være en madskole ikke kan gøres op i de direkte omkostninger ved selve kokkenes løn og måltidets pris. Der er mange aspekter af skolens profil som madskole, der ikke kan prissættes direkte (det være sig kagebagning til forældrearrangementer og fastelavn, eller de sociale kompetencer der følger med i at lære at begå sig ved et bord og i et køkken), samtidig med at måltiderne ikke må blive for dyre, som gør

at madens rolle er kompliceret. Dette er vigtigt ifølge den administrative leder i en eventuel sparerunde hvor der skal ses på skolens udgifter.

#### **4.1 Netværk**

Både mellem køkkenpersonalet og på ledelsesniveau har der været og er der forskellige netværksmøder af fortrinsvis faglig karakter. Denne form for udveksling opleves som gavnlig, omend der er så stor forskel på virkelighederne, at det kan være, de forskellige behov ikke går igen for alle.

Samtidig efterspørges der fra flere sider en mere tværgående dialog på de enkelte skoler, så de forskellige faggrupper lærer hinandens behov bedre at kende og der opstår et tættere, bedre samarbejde på et mere kvalificeret og forstående grundlag.

Køkkenpersonalet oplever det generelt som gavnligt at mødes og at være i dialog, da man ikke har mange kolleger i samme situation at dele hverdagens udfordringer, frustrationer eller glæder med, idet det kan synes, at køkkenerne på nogle af skolerne er isolerede og ikke indgår som kolleger på lige fod med fx lærerne. Generelt opleves køkkenerne som pressede på ressourcer og tid, et manglende overskud, der kan gøre det svært for dem at bruge tid på at mødes med andre og indgå i sammenhænge, der ligger ud over hovedopgaverne.

Det samme gør sig gældende fra lærerperspektivet. De oplever at tid er en væsentlig begrænsning i deres muligheder for at udvikle madskolens integration med den resterende undervisning. Specielt i forbindelse med skolereformen gives der fra en lærer udtryk for at tiden er blevet mere struktureret og pladsen til spontane projekter er blevet mindre.

#### **4.2 Ressourcer**

Undersøgelsen peger på at flere ansatte oplever at de er meget pressede på køkkenfaglig normering til at lave de mange måltider, og i forhold til det tidspres der er på at få leveret mange måltider til tiden hver dag. Hele grundstenen med børn i køkkenet kan være med til at presse køkkenerne idet de ikke kan se på den arbejdskraft de får fra børnene alene som en ressource men også som et delvist pædagogisk eller læringsprojekt. Dermed opleves det fra nogle køkkener i denne undersøgelse at de ikke er hænder nok måske på grund af en normering der baserer sig på at børnene hjælper til.

Indtrykket fra undersøgelsen er, at man ikke kan tage næste skridt eller udvikle på konceptet, uden der bliver tilført flere midler eller arbejdskraft til de enkelte køkkener og uden at ledelse og lærerstab afsætter timer til dialog og udarbejdelse af fælles undervisningsmateriale til brug i både køkken og klasselokale. En madskolekoordinator der sikrer, at der er kontinuerligt fokus på aktiviteterne i køkkenet og relationen mellem lærere og køkken ser ud til at være meget central. I denne undersøgelse – som allerede nævnt – er det stor forskel på hvordan opgaverne er organiseret. En skole har valgt at ansætte en person til alt

praktisk og kommunikativt omkring madskolen, mens de tre andre har flere til at varetage hhv. betalingssystemer og kommunikation og aktiviteter. Der synes at være forskel på hvordan opgaven prioriteres mellem skolerne og det er tydeligt at der er behov for en gennemgribende indsats i organisationen hvis madskolen skal imødekomme potentialet og formålet.

## 5.0 Opsamling

- **Overordnet positivt:** Det overordnede indtryk på de besøgte madskoler er at de fungerer uden større problemer i dagligdagen. Alle skoler udtrykker glæde over at være en madskole, og de har i dagligdagen mange oplevelser, der bekræfter at madskolen bidrager positivt til f.eks. socialisering og færdigheder i samarbejde, udover de mere direkte madrelaterede ting, som at blive bevidst om sæson, råvarer og tilberedningsteknikker. Der rejses dog fra flere fagområder tvivl om, hvorvidt de fungerer som egentlige madskoler, hvor maden - ligesom fx idræt på en idrætsskole - spiller ind i andre sammenhænge end selve mad- og måltidssituationerne.
- **Fleksibilitet:** Undersøgelsen bekræfter at skolernes forskellighed også kommer til udtryk i den måde de organiserer og prioriterer madskoleaktiviteterne på. Denne fleksibilitet er væsentlig i forhold til at forstå potentialet og de primære ønsker på en skole er skal starte op som madskole. Hvad er skolens profil, ledelse, lærerstab, fysiske forhold og elevsammensætning samt forældreressourcer? Dette er væsentlige spørgsmål der skal stilles af skolen og danne basis for det udtryk som madskolens aktiviteter får.
- **Presset hverdag:** Der opleves således en grad af frustration fra flere sider over, at det i deres travle dagligdag (køkken, lærere, ledelse) ikke er muligt at prioritere en yderligere indsats for udvikling af konceptet. Elevernes deltagelse i køkkenet kan ikke alene betragtes som en ressource men skal også ses som en pædagogisk satsning og dermed kan der være udfordringer med normeringen i køkkenet. Også i lyset af at 3 skoler bruger køkkenet som 'inklusionsrum' for skoletrætte elever i perioder.
- **Barriere ift. integration af køkken og klasse:** Der synes at ligge en barriere i en yderligere udvikling af integrationen mellem køkken og klasserum i både forskellige prioriteringer blandt de forskellige fagligheder (hvad anser lærere, ledelse, rengøring, betjente, elever og kokke som det vigtigste) og i den forbindelse et mere eller mindre usynligt hierarki mellem de forskellige fagligheder. Det kommer for eksempel til udtryk i daglige småkonflikter over roller i forbindelse med servering eller bordværtsroller eller lærerværelsets status i forhold til køkkenets.

- **Omkostningsbekymring:** Der opleves også en bekymring over omkostningerne og budgetterne i forbindelse med det at prioritere at være en madskole. Det er svært at opgøre prisen, og vigtigt at understrege at det ikke er en engangsinvestering men en løbende og kontinuerlig satsning der også kan skabe et ændret billede af skolens egen identitet.
  
- **Madskolekoordinatoren er vigtig:** En vigtig funktion i at arbejde fremadrettet med de udfordringer madskolernes dagligdag byr på er koordinatoren, der ikke kun skal se de store linjer men også fungerer på daglige basis som bindeled mellem lærere og køkkenet. Ledelsen skal desuden engageres i madskolen som identitet for at sikre en opbakning der gennemsyrrer organiseringen (for eksempel støtte til det pædagogiske måltid).
  
- **Kokkenes kompetence udvikling:** Pædagogiske kompetencer og udveksling af viden mellem fagligheder er vigtige elementer i kokkenes og lærernes fælles dagligdag og der bør sættes ind på at sikre at kokkene kan varetage de pædagogiske udfordringer der ligger i at arbejde med f.eks. skoletrætte børn i køkkenet.
  
- **Faglige netværk skal organiseres og ledes:** På trods af vejvilje i forhold til at indgå i faglige netværk, både på tværs af faggrupper på de enkelte skoler, eller på tværs af skoler inden for samme faggruppe (f.eks. ledere, kokke etc.) er det også tydeligt at det ikke prioriteres højt på skolerne og i faggrupperne i en travl hverdag. Velfungerende netværk syens at skulle være baseret på faglighed og målrettede aktiviteter fremfor sociale sammenkomster. Dette gør sig især gældende for kokkene der ikke ønsker at deltage i netværk som alene har sociale formål. Her kunne et være en overvejelse at koble de identificerede behov for at for eksempel at diskutere pædagogik eller kommunikation i en skoleorganisation på møder for kokke eller på tværs af skolens fagligheder være relevant. Det lader til at der er behov for at målrette og styre møderne hver gang hvis det skal synes relevant.
  
- **Skolereformens muligheder:** Skolereformens ambitioner kan eventuelt på sigt bidrage til at køkkenet kan indgå som alternativt læringsrum i højere grad og ture ud af huset eller f.eks. inddragelse skolehaver, gårdbesøg/leverancer m.m. kan være mulige udviklingsbaner for madskolerne indenfor rammerne af skolereformens ambitioner. Dette er dog pt. ikke udfoldet væsentligt på de undersøgte skoler der snarere oplever reformen som en hæmsko for kreativ udfoldelse.

## 6.0 Bilag:

Skole	Antal interviews	Observationer af måltider	Skoleledelse	Lærere	Elever (fokusgrupper)	Kokke
#1	3	x	x	X		X
#2	6		x	X	x	
#3	7		x	x	x	x
#4	2			x <sup>8</sup>		x

Oversigt over datamateriale/interviews:

Skole #1: TIB

- interview med køkkenpersonale
- div. observationer af måltidssituationen
- samtaler løbende med køkkenpersonale
- interview med lærer fra madskole-udvalg og ledelsesrepræsentant

Skole #2: GV

- interview med skoleleder
- interview med 2 lærere
- 2 fokusgruppeinterviews med elever
- interview med køkkenleder

Skole #3: AF

- interview med køkkenpersonale
- 4 korte fokusgrupper med forskellige elever
- interview med lærer
- interview med repræsentant for ledelsen

Skole #4 TBS

- interview med madskolekoordinator
- interview med køkkenpersonale

---

<sup>8</sup> Madskolekoordinator på skole #4 var ikke lærer men integrationskonsulent udover madskolekoordinator